



(从左往右) 分别由君之井、吉乃川、越后鹤龟和今代司酿造的新潟SHUOPPO

“吸引游客前往新潟、品尝新潟美食的日本清酒”

# 新潟SHUOPPO

使用相同的大米和精米步合，却呈现出不同的香味和味道。

4家新潟县的酿酒厂——今代司、越后鹤龟、吉乃川和君之井同时只使用JR新潟农场培育的  
酒米，酿造了纯米吟酿清酒。虽然它们使用了相同的原材料，但酿造出来的清酒却散发着不  
同的香气和味道。1个名称，4种不同的味道——这就是新潟SHUOPPO的精髓所在。

今代司的新潟SHUOPPO是所有4种里最百搭的，几乎可以搭配所有类型的食物。越后鹤  
龟的清酒，搭配黄油炒菜和肝酱饮用，可以发挥最佳的口感。您可以尝试用吉乃川的清酒搭  
配脂肪含量较高的优质生鱼片或肉丸（鸡肉丸子）。君之井的清酒则与蟹黄味噌酱、中国菜  
最搭。

您可以品鉴这4种新潟SHUOPPO的味道，也可以用它们搭配各种不同的菜肴。

## 名字背后的故事

在日语中，“shu”和“poppo”分别是“酒”和“蒸汽”的意思。人们经常将蒸汽火车发  
出的蒸汽和酿酒厂产生的蒸汽联系在一起，象征酿酒的热情以及喝过酒后身体得到的热量。

“po”在日语中还有“步行”的意思。所以您可以一边漫游新潟的大街小巷，一边探寻日本  
首屈一指的酿酒厂！一杯新潟SHUOPPO可以为您带来更高级的饮食体验。您可以将它和  
新潟丰富的饮食文化融合在一起，来一场终极的食物与清酒之旅。

您可以在新潟县的主要车站或佐渡相川家庭酒店的“NewDays”便利店和礼品店购买新潟  
SHUOPPO。



收获专门培育的酒米



制作酒曲：酿酒过程中最关键的一步



在为新潟SHUOPPO提供原料的酒米田中，  
举办品尝新潟美食的活动



和新潟当地的公司合作推出的餐厅巴士观光游



新潟县4家老字号酿酒厂

旅と食と地域をつなぐ日本酒

新潟しゅぽぽ

更多信息 <http://www.jrniigata.co.jp/shuoppo/>



此传单上的信息为截至2018年2月的信息